

Las salchichas “Hot Dogs” y la Inocuidad alimentaria

Ya sea que las llamen “frankfurters”, salchichas “Hot Dog”, salchicha de Viena o mortadela, se trata de salchichas completamente cocidas y son alimentos favoritos todo el año. Pueden estar hechas de carne de res, de cerdo, de pavo, de pollo o una combinación y la etiqueta deberá indicar la especie. Existen estándares federales de identidad en cuanto a contenido que se deben seguir.

Definición

Los “Frankfurters” (llamadas también “Hot Dog”, salchicha de Viena o mortadela) son salchichas completamente cocidas y/o ahumadas de acuerdo a los estándares federales de identidad. Los estándares federales de identidad describen los procedimientos que los procesadores deben seguir al formular las recetas y poner al mercado los productos de carne, ave y huevos hechos en los EE.UU. para venta dentro del país y en el extranjero. Los estándares también requieren que sean productos reducidos a estado conminuto, semisólido, procedentes de más de una clase de músculo esquelético crudo de ganado (como res o cerdo) y podrían contener carne de ave. Los ingredientes del ahumado y del curado contribuyen al sabor, color y preservación del producto. Los productos terminados tienen forma de extensores y vienen en todos los tamaños (cortos, largos, delgados y gruesos).

La categoría mas popular de todas es la variedad sin pellejo que son las que sus fundas han sido peladas después de cocidas. Se puede usar hielo o agua, o ambos, para facilitar la molienda, la mezcla o la disolución de los ingredientes del curado. Los productos acabados no deben contener más de 30 % de grasa, ni 10 % de agua, o no más de una combinación de 40 % de grasa y agua añadida. Se puede usar un máximo de 3.5 % de aglutinantes y extensores no cárnicos (tales como leche sin grasa en polvo, cereal o leche entera en polvo) o se puede usar 2 % de proteína de soya aislada pero deben ser mencionado en la etiqueta por su nombre común en la lista de ingredientes.

Fundas (tripas)

Algunas salchichas “Hot Dog” tienen una funda o una piel fina. La etiqueta deber especificar si la especie de la cual la funda se deriva es diferente a la de la salchicha “Hot Dog”. Por ejemplo, si una salchicha “Hot Dog” de pavo contiene una funda derivada de cerdo, la etiqueta debe incluir la funda de cerdo en la lista de ingredientes. La etiqueta también debe especificar si la funda contiene un color artificial.

Derivados, órganos

Los "frankfurters, salchichas "Hot Dog," salchicha de Viena o mortadela "con derivados" o "con órganos" se preparan de acuerdo a las especificaciones para salchichas cocidas y/o ahumadas (véase arriba), excepto que consisten en no menos de 15 % de una o más clases de carne de músculo esquelético crudo con productos cárnicos derivados, crudos. Los derivados (por ejemplo, corazón, riñones o hígado) deben estar nombrados individualmente con la especie de la que se derivan en la lista de ingredientes.

Especies

Las salchichas "Hot Dog" hechas con carne de res o de cerdo son productos cocidos y/o ahumados, hechos de acuerdo a las especificaciones mencionadas anteriormente pero con la carne de una sola especie y no incluyen derivados.

Las salchichas "Hot Dog" de carne de pavo o de pollo pueden contener carne de pavo o pollo y pellejo y grasa de las aves en la misma proporción en que se encuentran en la canal.

Lista de ingredientes

Todo ingrediente del producto deber ser mencionado en la etiqueta en orden descendiente, comenzando con el más abundante hasta el de menos cantidad.

"Carne" obtenida por Sistemas Avanzados de Separación de carne y hueso y Sistemas de Recuperación de Carne

La definición de "carne" fue enmendada en diciembre de 1994 para incluir cualquier producto de carne producido por maquinarias para la separación avanzada de carne y hueso. Esta carne es comparable en apariencia, textura y composición a los recortes de carnes y productos cárnicos similares a los producidos manualmente. Esta máquina separa la carne del hueso mediante raspando, afeitando o presionando la carne del hueso sin llegar a quebrar o moler los huesos. Los productos de carne obtenidos por maquinarias de recuperación avanzada (AMR, por sus siglas en inglés) se pueden etiquetar usando los términos asociados con los productos producidos por separación manual del hueso (por ejemplo, "carne de cerdo recortada" y "carne molida de cerdo").

La maquinaria AMR no puede moler, aplastar o pulverizar huesos para recuperar los tejidos de carne comestibles y los huesos deberán emerger esencialmente intactos. La carne obtenida de esta manera no

puede contener más de 150 miligramos (mg) de calcio por cien gramos del producto (dentro de una tolerancia de 30 mg de calcio). Los productos que exceden el límite de contenido de calcio deberán llamarse “carne de cerdo mecánicamente separada” cuando se enumeran en la lista de ingredientes.

Carne mecánicamente separada (MSM, por sus singlas en inglés)

La carne mecánicamente separada es un producto de apariencia de pasta o mezcla producido cuando los huesos de cerdo que contienen carne comestible, son forzados con alta presión por un colador o aparato similar para separar los huesos de la carne comestible.

En 1982, la norma final sobre carnes mecánicamente separadas publicada por el FSIS decía que esta carne es inocua y establecía estándares de identidad para el producto de carne. Algunas restricciones se establecieron en la cantidad que se puede usar y en los tipos de productos en los que se puede usar. Estas restricciones se basan en las preocupaciones acerca de las limitaciones en la ingesta de ciertos elementos componentes de las MSM, como calcio. La carne de cerdo mecánicamente separada debe ser identificada en la etiqueta como “carne de cerdo mecánicamente separada” en la lista de ingredientes. Las salchichas “Hot Dog” no pueden contener más de 20 % de carne cerdo mecánicamente separada.

Debido a las regulaciones del FSIS establecidas en el 2004 para proteger a los consumidores de la Encefalopatía Espongiforme Bovina, la carne de res mecánicamente separada es considerada no apta para el consumo y se prohíbe su uso en alimentos para consumo humano. No está permitido su uso en “Hot Dog” o en cualquier otro producto procesado.

Carne de aves mecánicamente separada (MSP, por sus siglas en inglés)

La carne de ave mecánicamente separada es un producto de apariencia de pasta o mezcla producido cuando los huesos que contienen tejido comestible son forzados con alta presión por un colador o aparato similar para separar los huesos de los tejidos de ave comestible.

Las carnes de ave mecánicamente separadas se han venido usando en los productos avícolas desde tarde en la década de 1960. En 1995 la norma final sobre carnes de ave mecánicamente separadas estableció su inocuidad y que podría usarse sin restricciones. Sin embargo, las etiquetas deberán llevar la frase “pollo o pavo mecánicamente

separado" en la lista de ingredientes. La norma final se hizo efectiva el 4 de noviembre de 1996. Las salchichas "Hot Dog" pueden contener cualquier cantidad de pollo o pavo mecánicamente separado.

Términos usados al fechar los alimentos

La etiqueta de un paquete de salchichas "Hot Dog" puede contener uno de varios tipos deferentes de fechas. Fechar los productos es un acto voluntario y no obligatorio por las leyes federales. Si se usa una fecha, ésta debe incluir una explicación de lo que significa.

- **"vender hasta"** – fecha que sirve para que las tiendas sepan hasta cuando pueden desplegar el producto para la venta. Debe comprar los productos antes que la fecha caduque.
- **"Usar hasta"** – esta fecha es la ultima fecha recomendada para uso del producto mientras se encuentra en su mejor calidad. El procesador del producto determina esta fecha.
- **"fecha de uso óptimo" (o "usar antes de")** –ayuda al consumidor al establecer una fecha determinada para disfrutar del mejor sabor o de la mejor calidad del producto.
- **"fecha de expiración"** – ayuda a las tiendas y a los consumidores porque establece el tiempo de almacenamiento de los productos o el último día en que el alimento todavía se puede considerar inocuo.

Inocuidad después de la fecha de expiración

Con la excepción de la fecha "usar hasta", las fechas en los productos no se refieren al tiempo almacenamiento y uso caseros después de la compra. Si la fecha "vender hasta", "de uso óptimo" (o "usar antes de") o "fecha de expiración" caduca durante el almacenamiento en el hogar, un producto ha de permanecer inocuo y sano si éste se ha manipulado apropiadamente y mantenido a 40 °F (4.4 °C) o menos.

Pautas para la inocuidad alimentaria

Las misma pautas generales de inocuidad alimentaria que sirven para todos los productos perecederos, sirven para las salchichas "Hot Dog": "Mantenga calientes los alimentos calientes y fríos los alimento fríos." Aún cuando todas las salchichas "Hot Dog" están completamente cocidas, siempre se deben re-calentar antes de comerlas. Use un termómetro de alimentos para asegurar que las salchichas "Hot Dog" alcancen 165 °F (73.8 °C) o emitan vapor a través del producto.

Estudios han demostrado un nivel elevado de bacterias dañinas de la especie *Listeria* en estas salchichas. Por ende, para mayor precaución, las personas en riesgo pueden preferir evitar comer salchichas "Hot Dog" y embutidos, como mortadela, a menos que se calienten hasta emitir vapor.

Cuando compre las salchichas "Hot Dog", llévelas directamente de la tienda al hogar y refrigérelas o congélelas inmediatamente. Si la etiqueta no lleva fecha, el producto se puede refrigerar por dos semanas si el paquete está cerrado o una semana si el paquete está abierto. Para la mejor calidad, congele las salchichas "Hot Dog" por no más de uno o dos meses. Por supuesto, nunca deje las salchichas "Hot Dog" a temperatura ambiente por más de 2 horas o por 1 hora si la temperatura es mayor de 90 °F (32.22 °C).